



## Fabelhaft 2007

Das genussbetonte Erlebnis des Raben Huckebein und sein fatales Ende in zauberhafter Weise von Wilhelm Busch geschildert, hat Niepoort für Fabelhaft gewählt. Da Tiergeschichten auch als „Fabel“ bezeichnet werden, trägt der Wein den Namen „Fabelhaft“. Und so schmeckt er auch! „Fabelhaft“ zeigt alle Stärken eines klassischen Douro-Weines wie tiefe Frucht, lebhaft Säure und reife Tannine. Gleichzeitig aber bereitet er schon in seiner Jugend Trinkfreude. Ausgewogenheit und Drinkability sind seine Essenz.

### VINIFIKATION

Die Trauben stammen aus dem Herzstück des portugiesischen Douro-Tals, aus der Region Cima Corgo. Auf steilen Terrassen, die in den kargen Schieferboden gehauen wurden, wachsen die Reben, wobei Niepoort für „Fabelhaft“ ganz bewusst eine Vielzahl von kleineren Weinlagen an verschiedenen Hängen und in Seitentälern gewählt hat, um der Tradition des Douro gerecht zu werden.

Der Jahrgang 2007 steht für elegante Weine mit reifen Tanninen. Die Ernte erfolgte von Mitte September bis Anfang Oktober. Nach rigoroser Auswahl der Trauben wurde der Wein in Holzfässer und in offenen Edelstahltanks vinifiziert, 20% des Weines reifte anschließend 12 Monate im Barriquefass.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkle Farbe mit fruchtigen Noten von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen ist der Wein fruchtig und jung; er gefällt durch seine ausbalancierte Säure, runden fruchtigen Tanninen und einem angenehmen Abgang.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro WEINFARBE Rot BODENART Schiefer

WEINBERGE Verschiedene DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 10-40 Jahre

REBSORTEN Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat HÖHE (M) 100-400

LESEZEITRAUM September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks

GÄRUNG Edelstahltanks ABFÜLLUNG Februar 2008

REIFUNG 12 Monate in Barrique, (20%) in Edelstahltank (80%) TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 28.7

RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 2.4 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.65 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.96

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.48 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 28 PRODUKTION 3.000 Flaschen

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

